

# Millefeuilles au chocolat et aux griottes

## Ingédients

Pour 4 personnes  
400 g de pâte feuilletée  
150 g de chocolat noir  
3 jaunes d'œufs  
150 g de beurre  
25 cl de crème fraîche liquide  
12 griottes à l'eau de vie  
2 sachets de sucre vanillé

Étalez la pâte feuilletée en une abaisse de 3 mm d'épaisseur. Découpez 12 ronds de 8 cm de diamètre. Disposez-les sur une plaque de four légèrement humide.

Piquez les cercles de pâte régulièrement. Faites préchauffer le four à 210°, th. 7.

Enfournez et faites cuire les ronds de pâte 20 mn en les retournant à mi-cuisson. Ne pas les faire trop dorer. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.

Cassez la plaque de chocolat en morceaux, mettez-les dans une casserole avec le beurre. Faites fondre au bain-marie pour obtenir une pâte bien lisse. Incorporez ensuite les 3 jaunes d'œufs, l'un après l'autre. Parfumez avec une cuillère à soupe d'eau de vie prélevée du bocal des griottes. Laissez refroidir en remuant délicatement et fréquemment.

Montez la crème fraîche liquide bien froide en chantilly avec un fouet, en incorporant le sucre vanillé. Ajoutez-la ensuite à la crème au chocolat refroidie en mélangeant vivement. Superposez 3 ronds de pâte feuilletée en intercalant avec un peu de crème au chocolat et de griottes. Servez aussitôt.